

LAPORAN TUGAS AKHIR

**FORMULASI *TURKISH DELIGHT* DENGAN SUBSTITUSI
EKSTRAK DAUN ASAM JAWA (*SINOM*) SEBAGAI VARIASI
RASA BERBASIS PANGAN LOKAL**

**Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan Untuk Memperoleh
Gelar Ahli Madya**



Disusun Oleh:

GALUHCHINTA AYUDYA NITYAKIRANA

NIM: 2394406025

PROGAM STUDI SENI KULINER

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF

JAKARTA

2026

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Formulasi Turkish Delight Dengan Substitusi Ekstrak Daun Asam Jawa (Sinom) Sebagai Variasi Rasa Berbasis Pangan Lokal

Penulis : Galuhchinta Ayudya Nityakirana

NIM : 2394406025

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas akhir ini telah dipertanggungjawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir di kampus Politeknik Ngeri Media Kratif Jakarta pada, Jakarta, Selasa 14 Juli 2026

Disahkan oleh:

Mengetahui,
Ketua Penguji



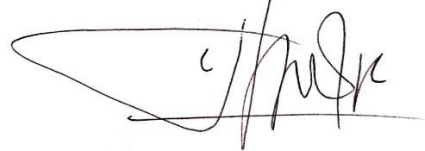
Swastono Putro Pirastyo, S.Par, M.Par.
NIP. 198804112020121008

Penguji I



Lina Mufidah, M.Pd
NIP. 198908182024062001

Penguji II



Lu'luwatin Rosdiana Aprilia, S.Pd., M.M.Par.
NIP. 199104252022032012

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata



Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc.
NIP. 19840203201903100

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Formulasi Turkish Delight Dengan Substitusi Ekstrak Daun
Asam Jawa (Sinom) Sebagai Variasi Rasa Berbasis Pangan
Lokal

Penulis : Galuhchinta Ayudya Nityakirana

NIM : 2394406025

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

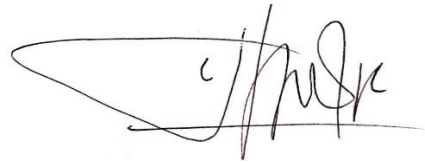
Ditandatangani di Jakarta, 12 Juni 2026

Pembimbing I



Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc.
NIP. 19840203201903100

Pembimbing II



Lu'luwatin Rosdiana Aprilia, S.Pd., M.M.Par.
NIP. 199104252022032012

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Seni Kuliner



Muhammad Ridwan S.I.Kom., M.M.
NIP. 198603272019031013

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Sebagai civitas akademika Politeknik Negri Media Kreatif Jakarta, saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Galuhchinta Ayudya Nityakirana

NIM : 2394406025

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2023

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negri Media Kreatif Jakarta Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*Non-Exclusive Royalty Free Right*) atas karya ilmiah saya yang berjudul **“FORMULASI TURKISH DELIGHT DENGAN SUBTITUSI EKSTRAK DAUN ASAM JAWA (SINOM) SEBAGAI VARIASI RASA BERBASIS PANGAN LOKAL”**

Demikian Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Politeknik Negri Media Kreatif Jakarta berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya

Jakarta, 12 Juni 2026

Yang menyatakan,



Galuhchinta Ayudya Nityakirana

NIM: 2394406025

**PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS
PLAGIARISME**

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Galuhchinta Ayudya Nityakirana

NIM : 2394406025

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2023

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul:

“FORMULASI TURKISH DELIGHT DENGAN SUBTITUSI EKSTRAK
DAUN ASAM JAWA (SINOM) SEBAGAI VARIASI RASA BERBASIS
PANGAN LOKAL”

Adalah Original, belum pernah dibuat oleh pihak lain, dan bebas dari plagiarisme.

Bilamana pada kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-benarnya.

Jakarta, 12 Juni 2026

Yang menyatakan,



Galuhchinta Ayudya Nityakirana

NIM: 2394406025

ABSTRAK

This study aimed to determine the optimal formulation of *Turkish Delight* with tamarind leaf extract (sinom) substitution as a local food-based flavor variation. The sinom extract was obtained through the decoction method. The study began with selecting a reference recipe through expert judgement assessment of three recipes (RA1–RA3), followed by developing four formulations (P1–P4) with varying sinom extract concentrations, evaluated for taste, color, texture, and aroma. Results showed RA3 obtained appropriate scores across all aspects (taste 2.3; color 3.0; texture 2.3; aroma 2.6), leading to its selection as the reference recipe from the *Turkish Food Cookbook* by Behna Yalcin (2024:294). Formulation P4, with 100% sinom extract, also obtained appropriate scores across all aspects (taste 2.6; color 2.3; texture 2.6; aroma 3.0), producing a balanced sour-sweet taste, deep yellow color, a texture resistant to crumbling, and an aroma free of unpleasant impressions, making it the optimal formulation. Tamarind leaf extract (sinom) has potential as a natural ingredient in developing local food-based *Turkish Delight*.

Keywords: *Turkish Delight*, Sinom, Tamarind Leaf Extract, Formulation, Local Food.

Penelitian ini bertujuan menentukan formulasi *Turkish Delight* dengan substitusi ekstrak daun asam jawa (sinom) sebagai variasi rasa berbasis pangan lokal. Ekstrak sinom diperoleh melalui metode dekokta. Penelitian diawali dengan pemilihan resep acuan melalui penilaian *expert judgement* terhadap tiga resep (RA1–RA3), dilanjutkan pembuatan empat formulasi (P1–P4) dengan variasi konsentrasi ekstrak sinom, dinilai pada aspek rasa, warna, tekstur, dan aroma. Hasil menunjukkan RA3 memperoleh nilai sesuai pada seluruh aspek (rasa 2,3; warna 3,0; tekstur 2,3; aroma 2,6), sehingga dipilih sebagai resep acuan dari buku *Turkish Food Cookbook* karya Behna Yalcin (2024:294). Formulasi P4 dengan 100% ekstrak sinom juga memperoleh nilai sesuai pada seluruh aspek (rasa 2,6; warna 2,3; tekstur 2,6; aroma 3,0), dengan rasa asam-manis berimbang, warna kuning pekat, tekstur tidak mudah hancur, dan aroma tanpa kesan tidak sedap, sehingga diperoleh sebagai formulasi optimal. Ekstrak daun asam jawa (sinom) berpotensi digunakan sebagai bahan alami dalam pengembangan *Turkish Delight* berbasis pangan lokal.

Kata Kunci: *Turkish Delight*, Sinom, Ekstrak Daun Asam Jawa, Formulasi, Pangan Lokal.

PRAKATA

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha ESA yang telah memberi kekuatan, kemampuan, dan keabahan kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik. Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah untuk memenuhi salah satu persyaratan bagi mahasiswa untuk menyelesaikan pendidikan Diploma III Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

Dalam tugas akhir ini, penulis melakukan eksperimen dalam inovasi produk manisan berupa *Turkish Delight* dengan substitusi ekstrak daun asam jawa (sinom) berbasis bahan pangan lokal. Berdasarkan hal tersebut, penulis Menyusun Laporan Tugas Akhir berjudul **“Formulasi *Turkish Delight* Dengan Substitusi Ekstrak Daun Asam Jawa (Sinom) Sebagai Variasi Rasa Berbasis Pangan Lokal”**.

1. Dwi Riyono, S.T., M.Ak., Ph.D, selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta
2. Mawan Nugraha, S.Si., M.Ak., Ph.D., selaku Wakil Direktur Bidang Akademik
3. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc., selaku Ketua Jurusan Pariwisata dan Dosen Pembimbing I.
4. Fristi Bellia Annishia, S.K.M., M.Par., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata.
5. Muhammad Ridwan, S.Ikom., M.M., Koordinator Program Studi Seni Kuliner.
6. Rr Christiana Mayang Anggraeni Stj, S.Pd., M.Pd., selaku Sekretaris Program Studi Seni Kuliner
7. Lu’luwatin Rosdiana Aprilia, S.Pd., M.M.Par., selaku Dosen Pembimbing II dan Dosen Penguji II.
8. Swastono Putro Pirastyo, S.Par, M.Par., selaku Ketua Penguji.
9. Lina Mufidah, M.Pd., selaku Dosen Penguji I.
10. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta yang telah melayani penulis selama penulis menempuh pendidikan disini.
11. Kedua orang tua dan keluarga penulis yang telah mendoakan dan mendukung penulis sampai akhir penulisan Tugas Akhir.

12. Kepada teman-teman kelompok penulis yang telah bekerja sama dari awal sampai akhir untuk menyelesaikan tugas akhir ini bersama.
13. Terima kasih pada diriku sendiri yang tetap bertahan atas ketekunan, kedisiplinan, dan ketabahan yang membawa penelitian ini sampai pada tahap penyelesaian.
14. *Special Thanks to Xdinary Heroes*, lagu-lagu kalian selalu ada untuk menemani setiap revisi serta membuat mood ngerjain tugas akhir jadi lebih ringan dan fokus.
15. Semua pihak yang telah banyak memberikan bantuan yang penulis tidak dapat sebutkan satu persatu sehingga mengantarkan penulis untuk menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini.

Dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir ini tentunya masih terdapat banyak kekurangan karena keterbatasan penulis, untuk itu sebelumnya penulis memohon maaf. Penulis juga mengharapkan kritik dan saran dari semua pihak yang bersifat membangun untuk Tugas Akhir ini.

Jakarta, 12 Juni 2026



Galuhchinta Ayudya Nityakirana
NIM.2394406025

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR	iii
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	iv
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME	v
ABSTRAK	vi
PRAKATA.....	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	3
C. Batasan Masalah.....	3
D. Rumusan Masalah	4
E. Tujuan Penelitian.....	4
F. Manfaat Penelitian	4
BAB II	5
TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Turkish Delight	5
B. Gula Pasir	7
C. Tepung pati jagung (maizena)	8

D. Lemon	9
E. Daun Asam Jawa (Sinom)	10
BAB III.....	13
METODE PELAKSANAAN.....	13
A. Objek Penulisan	13
B. Subjek Penulisan	14
C. Teknik Dan Metode Penulisan	15
D. Ruang Lingkup.....	19
E. Langkah Kerja.....	20
BAB IV	32
HASIL DAN PEMBAHASAN	32
A. Tahap Proses Pembuatan.....	32
B. Teknik Pembuatan.....	41
C. <i>Expert Judgement</i> Penilaian Formulasi.....	53
D. Deskripsi Produk.....	57
E. Kendala Yang Dihadapi.....	60
BAB V.....	62
PENUTUP.....	62
A. Kesimpulan	62
B. Saran.....	63
DAFTAR PUSTAKA.....	64
LAMPIRAN.....	68

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Penelitian Terdahulu Produk Turkish Delight	6
Tabel 2. Penelitian Terdahulu Pangan Daun Asam Jawa	11
Tabel 3. Karakteristik Turkish Delight.....	18
Tabel 4. Resep Acuan 1	20
Tabel 5. Resep Acuan 2	21
Tabel 6. Resep Acuan 3	22
Tabel 7. Variasi Rasa Tiap Resep Acuan	23
Tabel 8. Komposisi Bahan Dengan 3 Formulasi.....	24
Tabel 9. Alat Produksi	24
Tabel 10. Bahan Produksi	26
Tabel 11. Hasil Penilaian Resep Acuan.....	33
Tabel 12. Dokumentasi Hasil Resep Acuan	34
Tabel 13. Resep Ekstrak Daun Asam Jawa (Sinom)	36
Tabel 14. Resep Kontrol.....	37
Tabel 15. Resep Formulasi 100% Ekstrak Daun Asam Jawa (Sinom)	38
Tabel 16. Resep Formulasi 75% Ekstrak Daun Asam Jawa (Sinom)	39
Tabel 17. Resep Formulasi 50% Ekstrak Daun Asam Jawa (Sinom)	40
Tabel 18. Proses Pembuatan Ekstrak Daun Asam Jawa (Sinom).....	42
Tabel 19. Proses Pembuatan Formulasi Kontrol	43
Tabel 20. Proses Pembuatan Formulasi 100% Ekstrak Daun Asam Jawa	46
Tabel 21. Proses Pembuatan Formulasi 75% Ekstrak Daun Asam Jawa	48
Tabel 22. Proses Pembuatan Formulasi 50% Ekstrak Daun Asam Jawa	51
Tabel 23. Konsentrasi Formulasi	54
Tabel 24. Hasil Penilaian Formulasi Turkish Delight	55
Tabel 25. Penilaian Deskriptif Expert Judgement.....	55
Tabel 26. Dokumentasi Hasil Resep Formulasi	59

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Turkish Delight.....	5
Gambar 2. Gula Pasir	7
Gambar 3. Tepung Maizena	8
Gambar 4. Lemon.....	9
Gambar 5. Daun Asam Jawa	10
Gambar 6. Dokumentasi Hasil Resep Acuan	34
Gambar 7. Turkish Delight Dengan Subtitusi Ekstrak Daun Asam Jawa (Sinom).....	58
Gambar 8. Dokumentasi Hasil Resep Formulasi	59

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Mahasiswa.....	68
Lampiran 2. Lembar Pembimbingan Tugas Akhir.....	69
Lampiran 3. Dokumentasi Hasil Formulasi Expert Judgement	71
Lampiran 4. Dokumentasi Expert Judgement.....	77
Lampiran 5. Dokumentasi Produk	78
Lampiran 6. Lembar Serah Terima Produk Tugas Akhir Ke Mitra.....	79